

豚スライス肉のローマ風・重ね焼き



材料（2人前）

豚肩ロース(スライス)	...	200g
バジル	...	1p
モッツアレラチーズ	...	200g
生ハム	...	80~100g
パルメザンチーズ	...	30g
じゃがいも(小)	...	2個
にんにく	...	1片
ブラックペッパー	...	少々
バター	...	少々

作り方

- ① じゃがいもは、皮をむき1.5cm幅のスライスにする。
豚肩ロースは塩、ブラックペッパーをふっておく。にんにくはスライスにする。



- ② ビタクラフト鍋に①のじゃがいも・水100ccを入れてフタをして中火にかける。
蒸気が上がり、ベイパシールがかかれば弱火にして10分茹でてザルに上げる。



- ③ ビタクラフト鍋に薄くバターを塗り、にんにくを散らす。



- ④ ②のじゃがいもを並べ豚肉、バジル、モッツアレラチーズ、生ハムと交互に重ねながら並べる。パルメザンチーズを散らしフタをして中火よりやや弱火でフタをして10分間加熱する。



- ⑤ 仕上げにバジルをちぎって散らす。



簡単!美味しい♪